



取扱説明書

【IH】ジャー炊飯器 家庭用

1.0L タイプ 品番 **SR-HA101**

1.8L タイプ 品番 **SR-HA181**

もくじ

お使いになる前に

安全上のご注意

ページ

2

使用上のお願い

4

各部の名前 / 付属品

5

毎日の使い方

ごはんを炊く

(すぐ炊きたいとき)

6

コースの使い分け

8

コースを変更して炊く

10

予約する

現在時刻が合っていないとき

11

保温する

12

いろいろなごはんを炊く

五目ごはん／まつたけごはん／赤飯／手巻きずし／茶がゆ
／大豆とひじきの混ぜごはん／雑穀米サラダ／ライスバーガー

13

長くご愛用いただくために

お手入れ

使うたび・お手入れ機能

18

故障かな？

20

こんな表示が出たら

21

こんなときは

22

保証とアフターサービス

26

仕様

27

- このたびは、パナソニック製品をお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
- 取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- ご使用前に「安全上のご注意」(2～3ページ)を必ずお読みください。
- 保証書は、「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書別添付

安全上のご注意

必ずお守りください

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。



警告

「死亡や重傷を負うおそれがある内容」です。



注意

「傷害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある内容」です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。



してはいけない内容です。



実行しなければならない内容です。



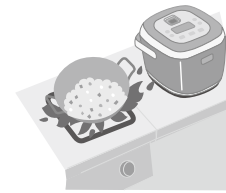
警告

やけど、火災、けが、感電、漏電などを防ぐために…



注意

こんな場所で使わない



- 水のかかる所や火気の近く。
- 不安定な場所や熱に弱い敷物の上。
- 壁や家具の近く。(変色や変形の原因)
- アルミシートや電気カーペットの上。
(アルミシートなどが発熱する場合があります)

電源プラグに蒸気をあてない



- コンセントに差し込んだ電源プラグに蒸気をあてない。
(ショートや発火の原因)

スライド式テーブルでは、電源プラグに蒸気があたらない位置で炊飯器をお使いください。



使用中や使用直後は高温部に触れない



- 本体内部は高温です。



特にふたの内側の金属部分など。

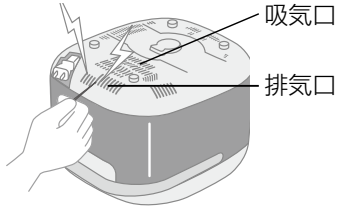
火災、やけど、けが、発火、感電などを防ぐために



吸排気口やすき間に異物を入れない



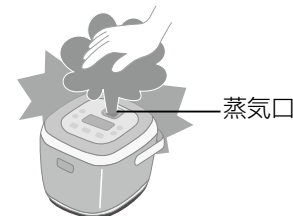
- 特にピンや針金などの金属物。
(感電や異常動作によるけがの原因)



蒸気口は高温です顔や手を近づけない



- 特にお子様には充分ご注意ください。



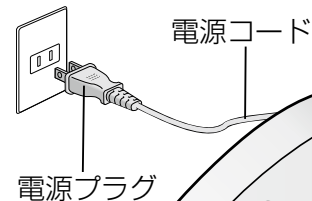
電源コードやコンセントは正しく扱う



- 電源コードや電源プラグを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりしない。
(電源コードが破損し、火災・感電の原因)
- 電源コードが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは、使用しない。
- ぬれた手で、電源プラグの抜き差しをしない。



- 定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う。
- 電源プラグは、根元まで確実に差し込む。
- 電源プラグのほこりなどは、定期的に取り除く。
(ほこりなどがたまると湿気などで、絶縁不良の原因)
- 延長コードは、定格15A以上のものを単独使用する。



事故を避けるために次のことはしない



- 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届く所で使わない。



- 本体を水洗いしたり、水につけたり、水をかけたりしない。
(感電・ショートの原因)



- 絶対に改造や分解・修理をしない。
(火災・感電・けがの原因)



- 持ち運ぶときは、このフックボタンに触れない。
(ふたが開き、やけどの原因)



- 専用の内釜以外は絶対に使用しない。
(過熱によるやけどやけがの原因)

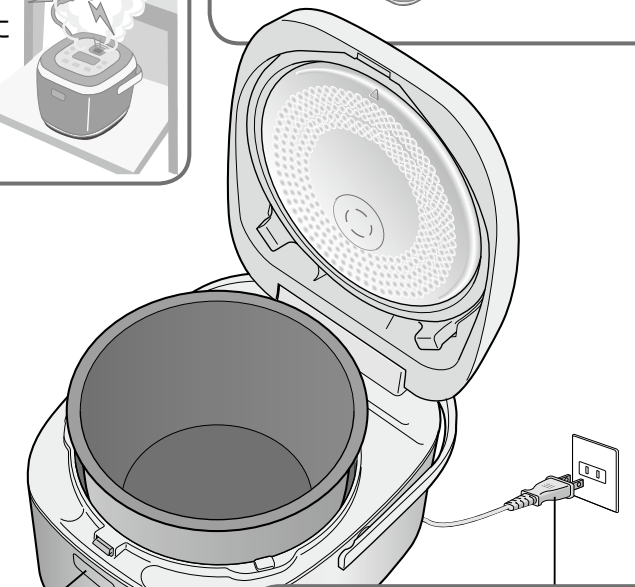


- 医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、医師とご相談ください。
(本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります)
- ご使用後のお手入れは、本体内部が冷えてから行う。

電源コードは正しく扱う



- 電源コードを巻き取る時や電源プラグを抜くときは、必ず電源プラグを持つ。
(けがや発火の原因)
- 使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

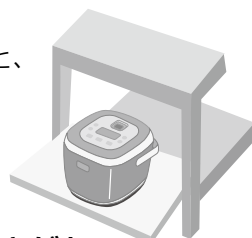


使用上のお願い

炊飯器本体について

■スライド式テーブルに置くときは、必ずテーブルの荷重強度を確認する。

- (落下するおそれがあります)
- 炊飯器に水やお米を入ると、
1.0Lタイプは、約7kg
1.8Lタイプは、約10kg
になります。



■使用中は、本体上面をふさがない。

- ふきんなど
(蒸気がこもり、ふたの変形や表示部が故障の原因になります)



■IH クッキングヒーターの上で使わない。

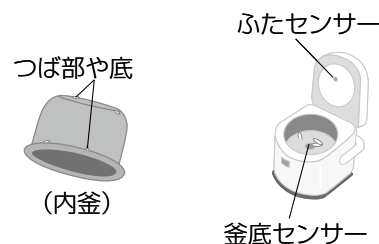
- (故障の原因になります)

■直射日光が当たる所で使わない。

- (変色の原因になります)

■ごはんつぶなど異物や汚れが付いたまま使わない。

- (エラー表示が出たり、ごはんがこげたりして、うまく炊けません)



■磁気に弱いものを近づけない。

- ラジオ・テレビ・補聴器など
(雑音が入ったり、音が小さくなることがあります)
- ICカード・キャッシュカードなど
(記録が消えたり、壊れたりします)

■磁石を近づけない。

- (誤動作の原因になります)

内釜について

■炊飯器以外では使わない。

■内面のダイヤモンドフッ素樹脂被膜のはがれや傷つきなどを防ぐため、次のような使い方はしない。

〈準備のとき〉

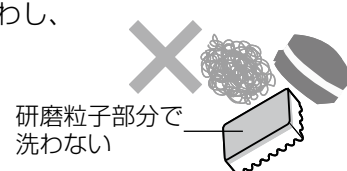
- 泡立て器などで洗米しない。

〈炊き上がったとき〉

- 内釜で酢を混ぜない。(すしめしなど)
- 金属製のおたまは使わない。(おかゆなど)
- たたいたりしない。(よそうときなど)

〈お手入れのとき〉

- 洗いおけ代わりに使わない。
(スプーンや食器類を入れない)
- かたいものに当てたりしない。
- 調味料を使った場合は、すぐに洗う。
- やわらかいスポンジで洗う。
みがき粉や金属たわし、
ナイロンたわしで洗ったり
こすったり
しない。



研磨粒子部分で洗わない

お知らせ

次の場合は性能や人体への影響など問題はありません。

- 緑色のさび
→酢で軽くふき取り、水洗いすると取れやすくなります。
- さびと熱による変色
- 浅い傷、小さな凹凸やメッキの摩耗
- ダイヤモンドフッ素樹脂被膜のはがれ

→気になるときや内釜が変形したときは購入できます。

内釜は販売店でお買い求めいただけます。
松下グループのショッピングサイト「パナセンス」でもお買い求めいただけます。

- 1.0Lタイプ品番：ARE50-B70
- 1.8Lタイプ品番：ARE50-B69

Pana Sense

<http://www.sense.panasonic.co.jp/>

各部の名前／付属品

■初めてお使いになるときは、付属品と内釜、ふた加熱板、蒸気ふたを洗ってください。(P.18)

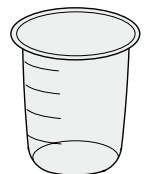


お知らせ

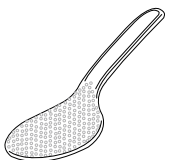
- 目の不自由な方のために「炊飯」と「取消／切」ボタンには凸部(●)があります。
- 操作の基準点を分かりやすくするためにブザー音を「ピピッ」に変えています。

付属品

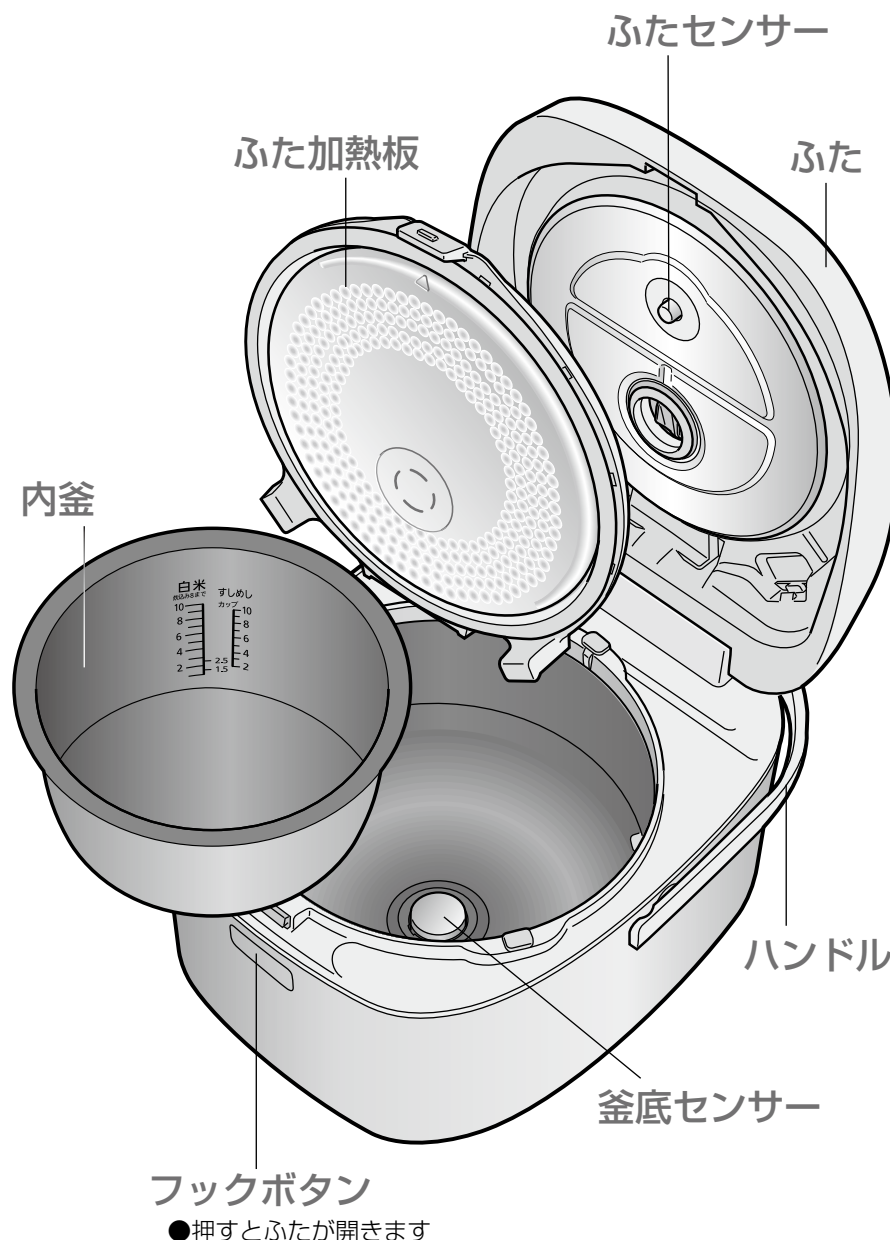
計量カップ (約 180ml)



しゃもじ



しゃもじホルダー

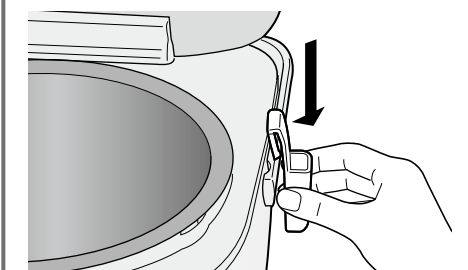


フックボタン

- 押すとふたが開きます

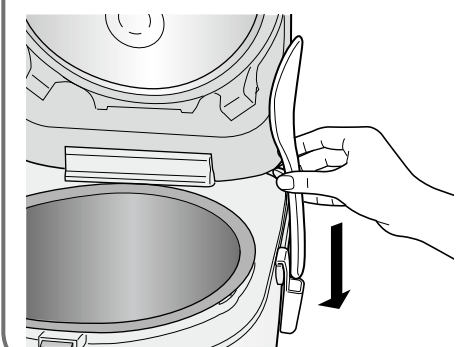
しゃもじホルダーの取り付け方

①しゃもじホルダーをハンドルのくぼんでいるところに取り付ける。



- 左右どちらでも取り付けられます。

②しゃもじを入れる。

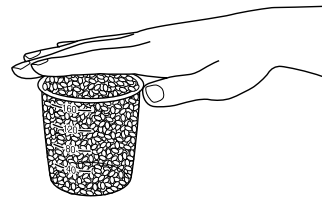


ごはんを炊く

すぐ炊きたいとき

お米を洗い水加減する

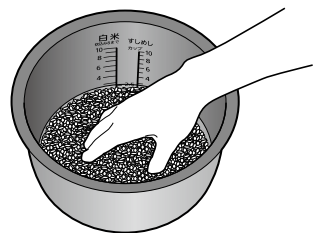
1 お米をはかって洗う



●はかり方
付属の計量カップ（約180ml）ではかる。

●洗い方

- ①最初はたっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる。
- ②お米を軽くかき混ぜるようにして、水を2～5回入れ替えながら洗う。
（とき水は少し白いくらいでよい）



●無洗米は
軽く底からかき混ぜる。
（お米と水をなじませる）

お願い

- ざる上げ放置しない。
（お米が割れて、べたつきやこげの原因）

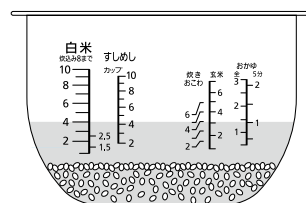
■水加減する

- 水を目盛り（水位線）は、炊きたいコースに合わせる。
（平らな台の上で、左右両方の目盛りを見ながら）



- 水の量は、お米のカップ数に合わせる。
（新米は少なめ、夏場は多めに
・かためがお好み場合は少なめ、
・やわらかめがお好み場合は多めに）

（白米4カップの場合）



- お米は、平らにならす。
図の内釜は1.8Lタイプです。

お知らせ

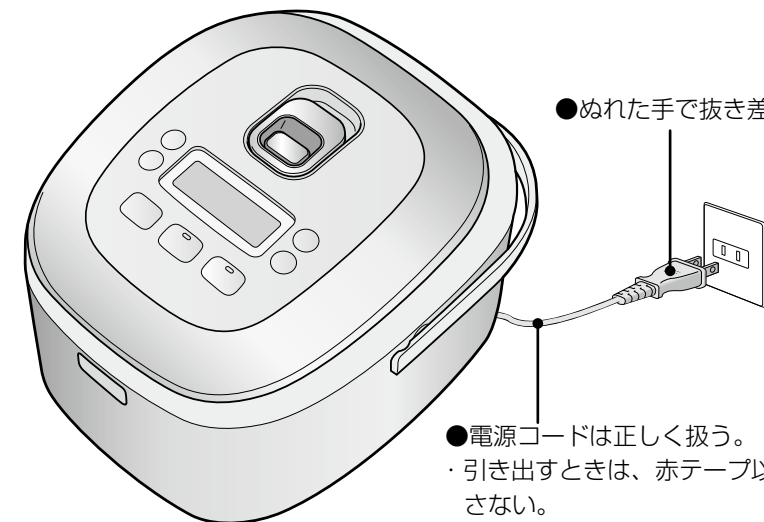
- お米の浸水は不要です。
「炊飯」ボタンを押すと自動で浸水します。



2 内釜を入れる

- 内釜の周囲の水分などは、ふき取っておく。

■電源プラグを差す

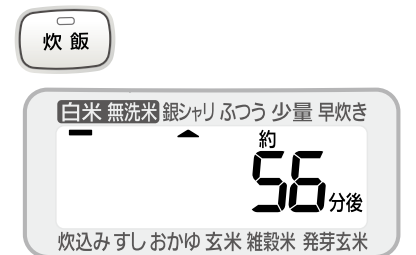


- ぬれた手で抜き差ししない。

- 電源コードは正しく扱う。
・引き出すときは、赤テープ以上、引き出さない。
・戻すときは、コードのねじれを直してから、電源プラグを少し引くと戻る。

3 炊飯を確認し「炊飯」ボタンを押す

- コースを変更するときは（P.10）



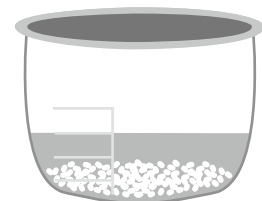
- 炊き上がったらすぐにごはんをほぐす。
（余分な水分を逃がすため）

おいしさの3か条



水とお米は正しくはかる

はかった量を基準に、炊飯器が炊き方を調整しています。



お米はやさしく洗う

力を入れて洗うとお米が割れてべたつきやこげの原因になります。



炊飯に適した水を使う

水道水や浄水器を使った水がおすすです。

- pHの高い（9以上）アルカリイオン水は、べたつきや黄変の原因になります。
- 硬度の高い（100以上）ミネラルウォーターは、ばさつきやかたくなる原因になります。



こんなことにも気をつけて！

- 精米日の新しいお米を選ぶ
- 封を切ったら、早く食べる
- お米は冷蔵庫で保存する



ごはんを炊く（すぐ炊きたいとき）


コースの使い分け

お米	コース	特 徴	水位線	炊飯時間の目安 (残時間の表示)
白米	 銀シャリ	約30分の前炊きで甘み、うまみを引き出します。	白米	56分 (炊飯開始から)
	 ふつう	標準的な炊き方で、前炊きは約23分です。		48分 (炊飯開始から)
	 少量 ※1	少量のごはんをふっくら炊き上げます。		48分 (炊飯開始から)
	 早炊き ※2	急いで炊きたいときに、ややかために炊き上がります。		20～32分 (7分前から)
無洗米	 炊込み	炊込みごはんが炊けます。	白米	48～54分 (13分前から)
		炊きおこわが炊けます。	炊きおこわ ※3	43～48分 (13分前から)
	 すし	ばらりとしたすしめしに適したごはんを炊き上げます。	すしめし	47分 (炊飯開始から)
	 おかゆ	全がゆとおもゆの多い5分がゆができます。	おかゆ (全または5分)	50～67分 (4分前から)
玄米	 玄米	玄米をやわらかく、あっさりとした食感に炊き上げます。	玄米	110～120分 (13分前から)
雑穀米	 雑穀米	麦、アワなどの雑穀をやわらかく炊き上げます。	白米	50～56分 (13分前から)
発芽玄米	 発芽玄米	市販の発芽玄米をやわらかく炊き上げます。	白米 ※4 (市販品の表示)	50～70分 (13分前から)

※1 1.0Lタイプは0.5～1.5カップ、1.8Lタイプは1～2.5カップまで炊けます。
※2 ごはんがかたになり、底がこげることがありますが、あらかじめお米を浸しておくと、和らぎます。
※3 もち米100%で炊く場合と、白米を交ぜて炊く場合とで水加減が違います。(P.14)
※4 水加減など詳しい炊き方は、市販品の袋表示をご確認ください。

お知らせ ●分づき米・胚芽米は、「発芽玄米」コースがおすすめです。

炊飯器におまかせ
自動でおいしく
炊き上げます



炊飯開始

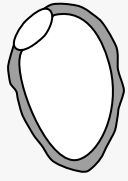



前炊き
お米に水を吸わ
せます

炊き上げ
強火で沸騰させ
た後、最適火力
で加熱します

むらし
追い炊きをして
ハリと甘みを引
き出します

保 温


■玄米・分づき米・発芽玄米・胚芽米を炊くときは

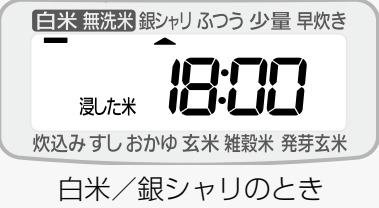
お 米	玄米	分づき米	発芽玄米	胚芽米
				
	もみから一番外側のもみ殻だけを取り除いたお米。歯ごたえがあり、栄養価が高い。	玄米から「胚芽とぬか層」の一部を取り除いたお米。約3割取り除いたものが3分づき米、約5割取り除いたものが5分づき米となり、数字が大きくなるほど白米に近づく。 ※1	玄米を水につけ、わずかに発芽させたお米。栄養価に優れ、玄米よりやわらかく、食べやすい。 ※2	胚芽を残して精米したお米。ビタミンB1やビタミンEを多く含む。
おすすめのコース	玄 米	発 芽 玄 米		

※1 「胚芽とぬか層」が多く、かたいときは、あらかじめ浸しておくと和らぎます。逆に、べたつきが気になるときは、「白米」コースで炊いてください。
※2 水加減など詳しい炊き方は、市販品の袋表示をご確認ください。白米と交ぜて炊く場合に、白米の量が多く、べたつきが気になるときは、「白米」コースで炊いてください。

■お米を浸してから炊くときは

この炊飯器はあらかじめお米を浸しておく必要はありませんが、浸したお米を炊くときは、下記の手順で炊いてください。べたつきを抑えて、よりおいしく炊くことができます。

- 1 コースを確認する
(炊きたいコースに合わせる P.10)
- 2  を2度押す



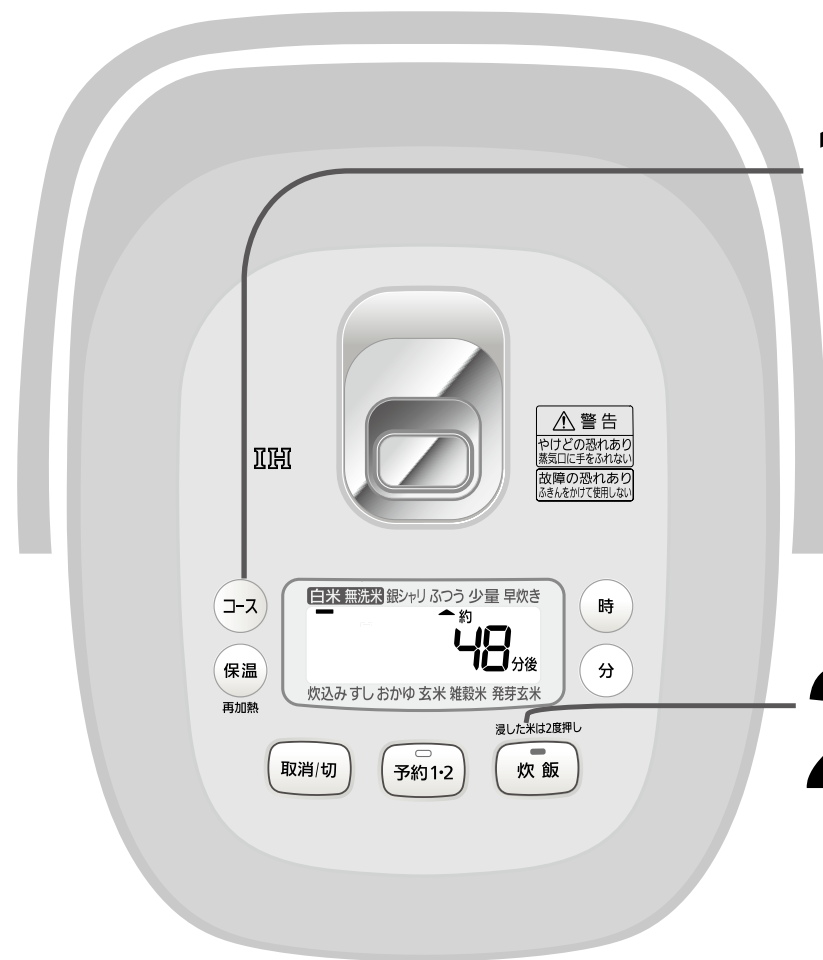
- お願い

 - 13時間以上(夏場など水温が高いときは8時間以上)水に浸さないでください。(においの原因)
 - 夏場30分以上、冬場1時間以上浸したときにご使用ください。
- お知らせ

 - おかゆ・炊込み・玄米はできません。
 - 前炊き時間を短縮するので、炊飯時間が短くなります。(P.27)
 - 炊飯直後からの残時間表示はしません。

コースを変更して炊く

お買い上げ時は、「白米／銀シャリ」に設定されています。



1 コースを選ぶ

コースを押して「▲」を炊きたいコースに合わせる

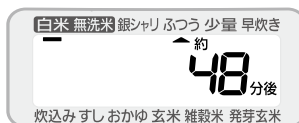


例：「ふつう」を選んだとき

- 予約をするときは（P.11）
- お米を浸してから炊くときは（P. 9）

2 「炊飯」ボタンを押す

点滅（押すと点灯）



- 炊き上がったらすぐにごはんをほぐす。（余分な水分を逃がすため）

コースの選び方

- 「コース」ボタンを押すたびに「▲」が移動し、下記の順番にコースを選ぶことができます。

■使い始めや、前回「白米」を炊いたとき

1 「白米」が「－」で選択され、「▲」が順に移動します。

2 「無洗米」が「－」で選択され、「▲」が順に移動します。



続けて「コース」ボタンを押すと



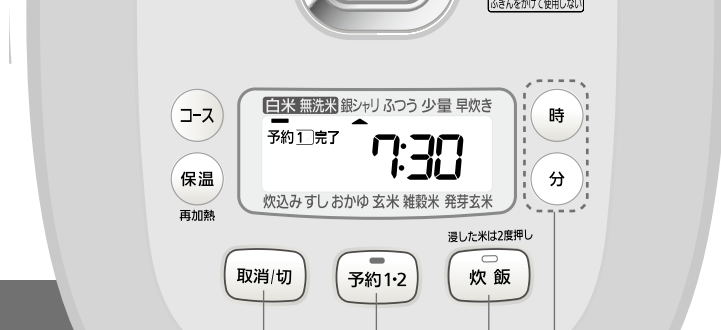
■前回「無洗米」を炊いたとき

上記手順が 2 1 の順に入れ替わります。

お知らせ

- 「白米」「無洗米」は記憶されます。（「銀シャリ」「ふつう」はコースも記憶されます）
- 「お手入れ」は選択したときに表示されます。

予約する



予約

- 予約は、2通り設定できます。（次に変更するまで記憶）
（お買い上げ時の設定は、「予約 1」が 5：00、「予約 2」が 18：00 です）

- 操作をやり直すとき
- 予約を取り消すとき

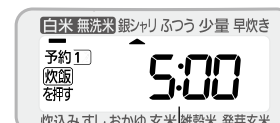
例：午前 7 時 30 分に合わせる場合

1 現在時刻が合っているか確認する

- 合っていないときは、右の手順に従って合わせる。

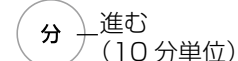
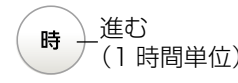
2 コースを確認する （炊きたいコースに合わせる P.10）

3 「予約 1」または「予約 2」を選ぶ



- 押すたびに変わります。
予約 1 ↔ 予約 2

4 炊き上がり時刻を合わせる



- 押し続けると早送りできます。

5 「炊飯」ボタンを 1 回押す（予約完了）

点滅（押すと消灯し、「予約」ボタンのランプが点灯します）



- 炊き上がったらすぐにごはんをほぐす。（余分な水分を逃がすため）

現在時刻が合っていないとき

- 時刻は 24 時間表示です。

1 電源プラグを差す

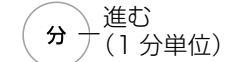
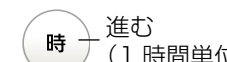
2 時 または 分 を 1 秒以上長押しする

- 「ピッ」と鳴ったら指を離す。



点滅する

3 時刻を合わせる



- 押し続けると早送りできます。

- 炊飯・保温・予約中の時刻合わせはできません。
- リチウム電池が消耗すると、電源プラグを抜いたとき、現在時刻や予約などの記憶していた内容が消えます。（P.20）
- 電池は本体内部に固定されています。交換される場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.26）へご依頼ください。

■予約完了後に現在時刻を見たいとき

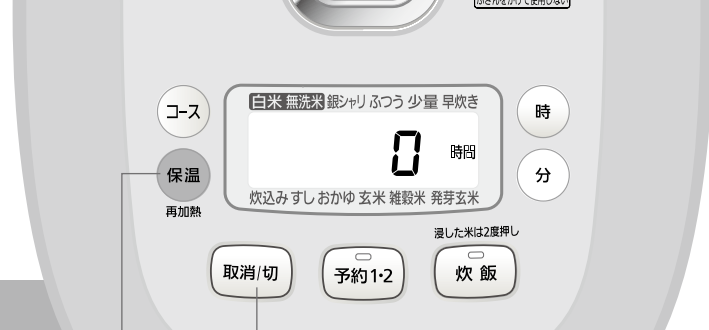
「予約」ボタンのランプが点灯中に 予約 1-2 を押す

- 押ししている間のみ表示。

お知らせ

- 炊き上がり時刻までの時間が短すぎると、予約できません。（P.27「予約可能時間」参照）
- 「早炊き」「炊込み」コースは、予約できません。発酵の早い自家製発芽玄米もおすすめできません。
- 13 時間以上（夏場など水温が高いときは 8 時間以上）の予約は、お米が発酵し、においの原因になります。
- 予約炊飯では、炊飯残時間を表示しません。
- 予約炊飯では、お米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、こげたりする場合があります。

保温する



保温（自動）

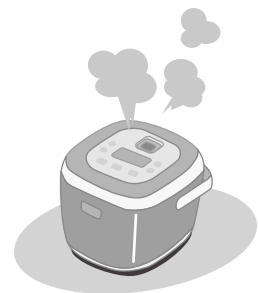
炊き上がると全コース自動的に保温になります。

- すぐにごはんをほぐしてください（余分な水分を逃がすため）

- 保温中に再加熱をするとき
- 再度、保温するとき

お知らせ

- 保温の経過時間は、1 時間単位で 23 時間まで表示します。（1 時間未満は、「0」を表示）
- 24 時間を超えると、現在時刻を表示します。



お知らせ

- 「×」のコースも自動的に保温になりますが、おすすめできません。

白米・無洗米							玄米	雑穀米	発芽玄米
銀シャリ	ふつう	少量	早炊き	炊込み	すし	おかゆ			
○	○	○	○	× ※1	○	× ※2	× ※3	× ※3	× ※3

※1 ふた加熱板がさびる原因

※2 のり状になる原因

※3 食味低下の原因

再加熱（手動）

保温中のごはんをあつあつにします。

1

保温中に
ごはんをほぐす

2

「再加熱」ボタンを押す



再加熱中は、「保温」ボタンが点滅します。（約5～7分間）
●ブザーが鳴ったら、すぐにごはんをほぐす。

お知らせ

- 次の場合は再加熱できません。
 - ・ごはんが冷めているとき（ブザーが4回鳴る）
 - ・保温中でないとき
- 2回以上繰り返し再加熱すると、食味低下の原因になります。

いろいろなごはんを炊く



炊込みごはんのコツ

- 具の量は、お米 1 カップ（約 150g）当たり 75g 以下にする。（多すぎるとうまく炊けない）
- 具は小さめに切り、お米の上にのせ、交ぜない。（交ぜるとうまく炊けない）
- すぐに炊飯する。（時間をおくと、調味料が沈殿してうまく炊けない）

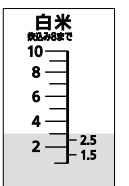


材料（5 人分） 1 人分：396 kcal
白米……………3 カップ
具
ごぼう・こんにゃく……………各 30g
干しいたけ……………2 枚
油揚げ……………1/2 枚
鶏肉（細切り）……………50g
にんじん（千切り）……………50g
調味料
薄口しょうゆ・酒……………各大さじ 1
みりん……………大さじ 1/2
塩・即席だしの素……………各小さじ 1/2

1

準備する

ごぼう…ささがきにして水につける。
こんにゃく…さっとゆでて細切りにする。
干しいたけ…ぬるま湯で戻したあと石づきを取り、細切りにする。
油揚げ…熱湯をかけて油抜きをし、細切りにする。
白米を洗い、調味料を入れ、水を**白米水位線：3**まで入れ、よくかき混ぜて平らにする。
お米の上に具をのせる。（交ぜない）



2

炊く

コース

炊込み

点滅（押すと点灯）

炊飯

3

仕上げる

ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐす。

五目ごはん

保温する

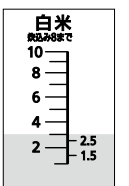


材料（5 人分） 1 人分：389 kcal
白米……………3 カップ
まつたけ……………100g
油揚げ……………1 枚
A
だし汁（一番だし）……………500ml
薄口しょうゆ……………大さじ 2
酒……………大さじ 1
飾り用
みつば……………1/2 束

1

準備する

油揚げ…熱湯をかけて油抜きをし、細切りにする。
みつば…塩少々（分量外）を加えた熱湯でさっとゆでて冷水に取り、水けを絞って 2～3cm に切る。
まつたけ…石づきを削り取ってさっと洗い、ふきんに挟んで水けを取り、3～4mm の薄切りにする。
A を混ぜ合わせる。
白米を洗い、**A** を入れ、水を**白米水位線：3**まで入れてかき混ぜる。
油揚げとまつたけをのせる。（交ぜない）



2

炊く

コース

炊込み

点滅（押すと点灯）

炊飯

3

仕上げる

ブザーが鳴ったら、ふんわりほぐして器に盛り、みつばを飾る。

まつたけごはん

いろいろなごはんを炊く

いろいろなごはんを炊く



炊きおこわのコツ

- 具の量は、お米 1 カップ (約 150g) 当たり 75g 以下にする。(多すぎるとうまく炊けない)
- 具は小さめに切り、お米の上にのせ、交ぜない。(交ぜるとうまく炊けない)
- すぐに炊飯する。(時間をおくと、調味料が沈殿してうまく炊けない)



赤飯

材料 (5 人分) 1 人分: 362 kcal
 もち米……………3 カップ
 小豆…………… 1/3 カップ (50g)
 ごま塩……………適量

1 小豆をゆでる
 小豆をたっぷりの水でゆで、沸騰したら煮汁を捨てる。再び水を加え、弱火でかためにゆでる。ゆで上がった後、煮汁は別容器に移して冷まし、小豆はざるに上げて、ぬれぶきをにかけておく。

2 炊く準備をする
 もち米を洗い、ざるに上げ、ぬれぶきをかけ、30 分程度水けを切る。内釜にもち米を入れ、小豆の煮汁を炊きおこわ水位線: 3 の下側まで入れる。足りないときは、水を加える。もち米の上に小豆をのせる。(交ぜない)

炊き
おこわ
6
4
2

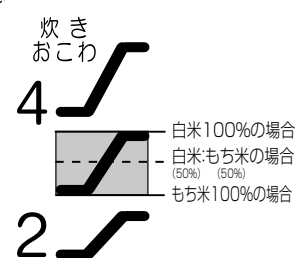
3 炊く
 コース 炊込み ▶ 炊飯 (点滅 (押すと点灯))

4 仕上げる
 ブザーが鳴ったら、ごはんを上下に返すようにふんわりほぐし、器に盛り、ごま塩を振る。

水加減について

- もち米 100% で炊く場合と、白米を交ぜて炊く場合とで水加減が違います。

< 3 カップの場合 >



※図の内釜は 1.8L タイプです



すしめしのコツ

- 味をよくしみこませるために、ごはんが熱いうちにすしおけに移し、合わせ酢と混ぜ合わせる。すし酢は、内釜で混ぜない。
- つやよく仕上げるために、うちわであおいで急速に冷ます。
- 粘りが出ないように、しゃもじを寝かせ、ごはんを切るように手早く混ぜる。



材料 (3 ~ 4 人分)
 白米……………3 カップ
 昆布…………… 5 × 5cm
 焼きのり……………適量
 A. 合わせ酢
 酢…………… 90ml
 砂糖……………大さじ 2 1/2
 塩……………小さじ 1 1/2
 具
 まぐろ・いか・えび・サーモン
 いくら・きゅうり・卵・たくあん
 かいわれ菜・アボカドなど……………適量

1 準備する
 白米を洗い、水をすしめし水位線: 3 まで入れ、昆布をお米の上にのせる。

2 炊く
 コース すし ▶ 炊飯 (点滅 (押すと点灯))

3 すしめしを作る
 A を鍋に入れて軽く温め、合わせ酢を作る。すしおけの内側を軽くぬらしておく。ブザーが鳴ったら、昆布を取り出し、ごはんをすしおけに移す。合わせ酢をごはんまんべんなく振り入れ、切るように混ぜながら、うちわであおいで冷ます。乾燥しないように、固く絞ったふきんをかける。

4 巻く
 焼きのりに、すしめしと好みの具をのせて巻く。

すしめし
カップ
10
8
6
4
2

手巻きずし



おかゆのコツ

- 全がゆと 5 分がゆの水位目盛りがあるので、好みにより炊き分ける。(5 分がゆの方が水分の多いおかゆになる)
- 牛乳類は使用しない。(うまく炊けない)
- 味付けは、炊き上がってからする。(調味料が沈殿してうまく炊けない)
- 具を入れるときは、お米の量 (重さ) 以下にする。(白米 1 カップ=約 150g) (多すぎるとうまく炊けない)
- ごはんからのおかゆはできない。



材料 (4 人分) 1 人分: 135 kcal
 白米……………1 カップ
 濃いめのほうじ茶…………… 1300ml
 調味料
 塩……………少々
 飾り用
 お茶の葉……………適量

1 準備する
 白米を洗い、冷ましたほうじ茶をおかゆ (5 分) 水位線: 1 まで入れる。

2 炊く
 コース おかゆ ▶ 炊飯 (点滅 (押すと点灯))


3 仕上げる
 ブザーが鳴ったら、塩を加え、全体をかき混ぜて器に盛り、お茶の葉を散らす。

おかゆ
5分
2
1
1

茶がゆ

いろいろなごはんを炊く

いろいろなごはんを炊く



玄米ごはんのコツ

- 炊飯時間が長いので、乾物の豆類も水で戻さず一緒に炊込むことができる。そのときは、玄米と豆類を合わせたカップ数まで水を入れる。
- 水加減は具を入れる前に行う。
- 具の量は、玄米 1 カップ (約 148g) 当たり 75g 以下にする。(多すぎるとうまく炊けない)
- 具は小さめに切ってお米の上のにせ、交ぜない。(交ぜるとうまく炊けない)

大豆と
ひじきの
混ぜごはん



材料 (4 人分) 1 人分: 422 kcal

玄米…………… 2.5 カップ
大豆 (乾燥) …… 1/2 カップ (65g)
具
芽ひじき (乾燥) …… 15g
油揚げ (細切り) …… 1 枚
調味料
濃口しょうゆ……………大さじ 2
塩・油……………各適量

1 準備する

玄米と大豆を軽く洗い、水を玄米水位線: 3 まで入れる。

2 炊く

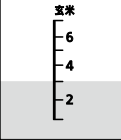
炊飯

3 具を準備する

芽ひじき…20 分ほど水で戻し、やわらかくする。芽ひじきを油でいため、ひたひたの水で煮る。水分がなくなってきたら、油揚げと調味料を入れ、さらに汁けがなくなるまで煮る。

4 仕上げる

ブザーが鳴ったら、具を交ぜ、塩で味を調える。(内釜で具を交ぜない)



雑穀米サラダ



材料 (4 人分) 1 人分: 290 kcal

白米…………… 1 カップ
雑穀…………… 30g
具
生ハム・赤ピーマン・黄ピーマン・きゅうり・プロセスチーズ … 各 50g
サニーレタス……………3 枚
黒オリーブ…………… 20g
ドレッシング
ワインビネガー (酢) ……大さじ 3
塩……………小さじ 1/2
こしょう……………少々
オリーブ油……………大さじ 1
たまねぎ (みじん切り) …… 50g

1 準備する

白米を洗い、水を白米水位線: 1 まで入れる。白米の上に雑穀をのせる。
(市販品で水加減が記載されているときは、その内容に従う)

2 炊く

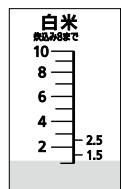
炊飯


3 ドレッシングを混ぜる

ドレッシングを作り、炊きたてのご飯に混ぜる。(内釜で混ぜない)

4 仕上げる

レタス以外の具を 5mm 程度の角切りにし、冷ましたご飯に交ぜる。器にレタスを敷き、彩りよく盛りつける。





発芽玄米ごはんのコツ

- 水加減は、具を入れる前にする。
- 具の量は、お米 1 カップ (約 145g) 当たり 75g 以下にする。(多すぎるとうまく炊けない)
- 乾物などは、必ず戻してから入れる。
- 具は小さめに切ってお米の上のにせ、交ぜない。(交ぜるとうまく炊けない)



材料 (6 個分) 1 個分: 416 kcal

白米……………2 カップ
発芽玄米 (軽く洗う) ……1 カップ
大葉 (6 枚はみじん切り) …… 12 枚
ハンバーグ
鶏ミンチ……………300g
しいたけ (みじん切り) ……3 枚
長ねぎ (みじん切り) …… 1/3 本
卵……………1 個
かたくり粉……………大さじ 3
下味用
濃口しょうゆ・酒……………各小さじ 1
たれ
濃口しょうゆ・酒……………各大さじ 3
砂糖・みりん・水溶きかたくり粉……………各大さじ 1
水…………… 100ml

1 準備する

白米を洗い、白米の上に発芽玄米をのせ、水を白米水位線: 3 まで入れる。
(市販品で水加減が記載されているときは、その内容に従う)

2 炊く

炊飯

3 ハンバーグを作る

鶏肉に下味のしょうゆ・酒で下味をつける。ボウルに材料をすべて入れ、よくこねたあと、6 等分して形を整え、フライパンで焼く。

4 たれを作る

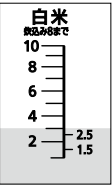
鍋に水溶きかたくり粉以外の材料を入れ、煮立たせたあと、水溶きかたくり粉でとろみをつける。

5 ライスバンズを焼く

ブザーが鳴ったら、大葉 (みじん切り) を交ぜ、12 等分して薄丸型のライスバンズを作る。フライパンでこんがり焼く。(油は引かない)

6 仕上げる

ハンバーグにたれをつけ、大葉といっしょにライスバンズに挟む。



ライスバーガー

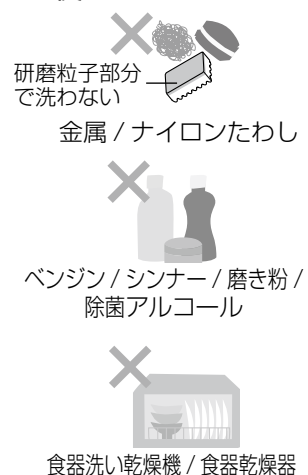
いろいろなごはんを炊く

お手入れ 使うたびに

- お手入れは 必ず電源プラグを抜き、本体が冷めてから行う。
- 洗ったあとは からぶきする。



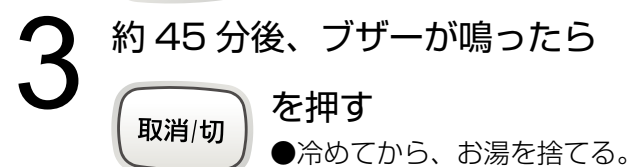
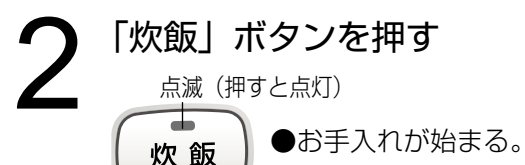
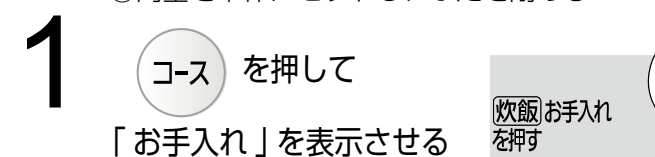
- 次のものは使わないでください



お手入れ機能

においが取れない、ふた加熱板や蒸気口の汚れが落ちにくいときに…

- 準備 ①内釜の約 8 分目まで水を入れる
②内釜を本体にセットし、ふたを閉める



- レモン 1 個を輪切りにして水と一緒に内釜に入れると効果的です。
- においや汚れは完全に取れないことがあります。

内釜 (P. 4)

お願い

- 洗いおけ代わりに使わないでください。(ダイヤモンドフッ素樹脂被膜がはがれる原因)

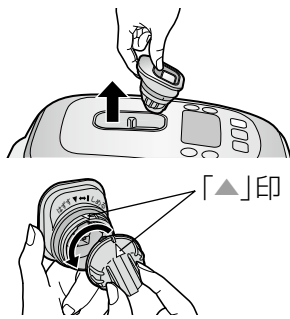


蒸気ふた

■取り外し

- ①引き上げて外す。

- ②左に回して外す。

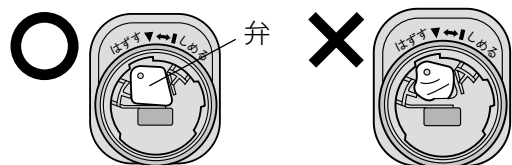


■取り付け (取り外しと逆の手順で)

- ①「▲」印を合わせ、「カチッ」と音がするまで右に回す。
②ふたに押し込む。

お願い

- 弁は、取り外さないでください。
- 弁の位置は、炊飯する前に確認してください。(すれたり、潜り込んだり、外れたまま使うと、食味低下の原因)



- 引っ張らない
(破れ、すれ、外れの原因)

ずれたとき

ふたセンサー／釜底センサー

固く絞ったふきんでふく。

(汚れが落ちにくいときは、中性洗剤を含ませたナイロンたわしで軽く磨いてからふく)

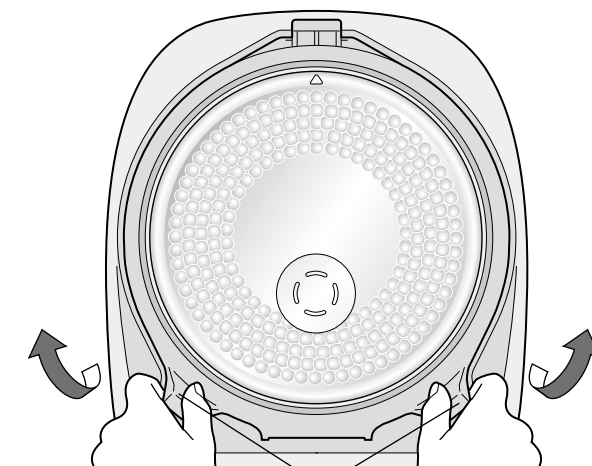
ふた内面／パッキン

固く絞ったふきんでふく。

蒸気ふたを外し、ふた内面と蒸気ふた取付部およびパッキンをふく。

ふた加熱板

■取り外し



両側のつまみ部を持ち、手前に引っ張る。

■取り付け

上部の突起をくぼみに当てて、つまみ部 (両側) をふた側に「カチッ」と音がするまで押し込む。

お願い

- 調味料を使った場合 (炊込みごはんなど) は、すぐに洗ってください。(においや腐敗、さびの原因)

上枠

固く絞ったふきんでふく。

お願い

- 水などを流し込んで洗わないでください。

故障かな？

サービスを依頼される前に次の点をご確認ください。

	症 状	ここを確認！	ページ
予 約	予約したのに すぐ炊き始める	●現在時刻は合っていますか？（24 時間表示です） ●「予約可能時間」より前に予約しましたか？	11 27
	予約した時刻に 炊き上がらない	●現在時刻は合っていますか？（24 時間表示です） ●「炊飯」ボタンは押しましたか？	11 11
炊 飯 ／ 保 温 中	炊飯時間が 長い	●続けてごはんを炊くと、炊飯時間が（最大約 30 分）長くなります。 ●炊飯途中で残時間表示の進行を止め、調整することがあります。 ●「U12」または「U15」を表示していませんか？	— — 21
	音がする	●「ブーン」音→熱を逃がすファンが回っている音です。 ●「ジー」音→IH（電磁誘導加熱）の通電音です。 ●「シュー」音→蒸気が噴き出す音です。	— — —
	蒸気口以外から 蒸気が漏れる	●ふたのパッキン部や内釜のふちにごはんが付いたり、内釜が変形していませんか？ ●ふた加熱板は、使うたびに洗い、正しくセットしていますか？	— 19
	ボタン操作が できない	●ボタンやボタンのランプが点灯していませんか？ →炊飯・予約・保温中は、ボタン操作ができません。 「取消／切」ボタンを押してから行ってください。	—
	再加熱ボタンを 受け付けない	●保温を切っていませんか？ ●ごはんが冷めていませんか？（ブザーが4回鳴ります） 50℃以下のときはできません。	— —
	表示が消えた	●電源プラグを差すと、「8：30」を表示しますか？ 【表示する】リチウム電池が消耗しています。 電源プラグを差せば炊飯や保温はできますが、予約炊飯をする場合は、毎回現在時刻を合わせてください。電池は本体内部に固定されており、お客様ご自身では交換できません。 【表示しない】電子回路が故障しています。 →電池交換または修理をされる場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口（P.26）へご相談ください。	11
そ の 他	電源プラグから 火花が飛んだ	●電源プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。IH（電磁誘導加熱）方式固有のもので、故障ではありません。	—

■誤って、水やお米を直接本体に入れてしまったときは販売店にご相談ください。

こんな表示が出たら

エラー表示	ここを確認！	ページ
U 10	●内釜はセットされていますか？ →専用の内釜をセットし、ふたを閉めて再度操作してください。 ※それでも表示が消えないときは、「取消／切」ボタンを押して表示を消したあと、再度操作してください。	—
U 12	●内釜の底やふた加熱板、ふたセンサー、釜底センサーに異物や汚れが付いていませんか？ →異物や汚れを取り除き、「取消／切」ボタンを押してください。 ●水の量が多くないですか？ →「取消／切」ボタンを押してください。次に炊くときは、水を少なめにしてください。 ※このエラー表示が出ると、自動で保温にならないことがあります。 保温する場合は、上記の対応をしたあと、「保温」ボタンを押してください。	4 —
U 14	●96 時間を超える保温をしていませんか？ →「取消／切」ボタンを押してください。	—
U 15	●ふたが開いていませんか？ ●蒸気ふたは付いていますか？ →紛失したときは、パナソニック商品取扱店でご購入ください。 蒸気ふたがなくても炊飯・保温はできますが、 ①おいしさは低下します。（保温の場合は、ごはんが乾燥します） ②ふきこぼれることがあります。 ③炊き上がったあと、再度「U15」を表示することがあります。 ●蒸気ふたの中に、異物や汚れがありませんか？ →きれいに洗ってから取り付けてください。 ●蒸気ふたの下部分が外れていませんか？ →カチッと音がするまで回して取り付けてください。 ※このエラー表示が出ると、自動で保温にならないことがあります。 保温する場合は、上記の対応をしたあと、「保温」ボタンを押してください。	— 18 — 18
U 17	●電源から入る雑音の影響を受けています。 →「取消／切」ボタンを押し、別のコンセントをお使いください。	—
H01~H06	●お買い上げの販売店に、修理をご依頼ください。	—

上記の対応をしても回復しないときは、販売店に修理をご依頼ください。

故障かな？／こんな表示が出たら

こんなときは

故障ではありません。
サービスを依頼される前にご確認ください。

べたつく（やわらかい）

- お米や水は、正確にはかりましたか？（P.6）
- 割れ米が多く交ざっていませんか？
- 長時間水に浸していませんか？
（長時間の予約炊飯など）→予約炊飯のときは、水を少なめにしてください。
- アルカリイオン水（pH9 以上）を使っていませんか？
- お湯で洗米していませんか？
- 規定量以上のお米を「少量」コースで炊いていませんか？
（1.0 Lタイプ：0.5～1.5 カップ、1.8 Lタイプ：1～2.5 カップ）
- 炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか？
- 新米は、通常より少なめの水で炊きましたか？
- 水に浸したお米を炊くときは、「炊飯」ボタンを2 度押ししましたか？→「お米を浸してから炊くときは」（P.9）
- 洗米後にざる上げ放置をして、お米にひびが入っていませんか？（P.6）



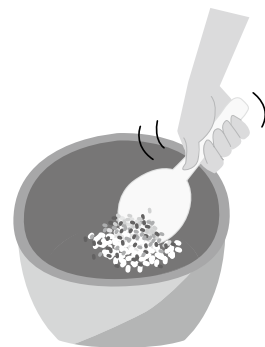
ぱさつく（かたい）

- お米や水は、正確にはかりましたか？（P.6）
- 「早炊き」コースで炊いていませんか？
- 硬度の高い水を使っていますか？（海外のミネラルウォーターなど）
- 充分水に浸さずに、「炊飯」ボタンを2 度押ししませんでしたか？
（夏場は 30 分以上、冬場は 1 時間以上が目安）
- 夏場のお米は、通常より多めの水で炊きましたか？
- 夏場のお米、分づき米、胚芽米はぱさつく傾向があります。
→やわらかめにしたいときは、水に浸してから炊いてください。



こげる

- 精米や洗米は、充分しましたか？
- ふたセンサーや釜底センサー、内釜の底、本体内部に汚れや異物が付いていませんか？
- 無洗米を使っていますか？
無洗米を使うとこげやすくなります。
→炊く前に、軽く水洗いすると和らぎます。
- 予約炊飯していませんか？（P.11）
- 割れ米が多く交ざっていませんか？
- 洗米後にざる上げ放置をして、お米にひびが入っていませんか？（P.6）
- 調味料を入れて炊いていませんか？
（炊込みごはんなど）
- 分づき米、胚芽米は、白米に比べてこげやすくなります。
- 底にできるきつね色のこげは、故障ではありません。



症 状

ここを確認！

露が付く
におう
黄ばむ

- 炊き上がったあと、すぐにほぐしましたか？
- 保温中に、ごはんが入ったまま電源プラグを抜いていませんか？
- 24 時間以上保温していませんか？
- 冷めたごはんを継ぎ足して保温していませんか？
- 精米や洗米は、充分しましたか？
- しゃもじを入れたまま保温していませんか？
- 炊込みごはんなど調味料を入れて炊いたあとは、においが残ることがあります。
→内釜やふた加熱板、蒸気ふたを念入りに洗ってください。
→においが取れないときは、「お手入れ機能」を使ってください。（P.18）
- お米や水の種類により、炊き上がり後のごはんが黄色く見えることがあります。

乾燥する

- 24 時間以上保温していませんか？
- 繰り返し再加熱をしていませんか？
- 蒸気ふたは、正しく取り付けられていますか？
- ふたは、しっかり閉まっていますか？

おかゆが
のり状になる

- 長時間水に浸していませんか？（長時間の予約炊飯など）
- おかゆを保温していませんか？

薄い膜ができる

- 洗米しすぎて、お米が割れたりしていませんか？
- お米のぬか分が残っていませんか？
（オブラート状の薄い膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので、害はありません）

ごはんが内釜に
こびりつく

- お米の種類にもよりますが、やわらかいごはんや粘りのあるごはんは、こびりつきやすいことがあります。

■上記の対応をしても改善しないときは、P.24～25 の手順を見ながら設定を変更してください。

こんなときは

P.22 ～ 23 の対応をしても
症状が改善しないときなどは、
炊飯器の設定を変更することができます。



- 手順 1 は、「白米」または「無洗米」の「早炊き」コースに合わせてください。
- 手順 2・3・4 は、それぞれ 16 秒以内に完了してください。

保温中、ふた加熱板や内釜に露が多く付くとき

1 コース を押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 保温 を押す 受付音 (ピッ) はしません

予約1・2 を押す 受付音 (ピッ) はしません

保温 を押す 01

3 炊飯 を押す 60

4 コース を押して「62」を表示させる

押すごとに「62 → 74 → 76 → 72 → 60 → 62」の順に変わります

4 秒後に完了

完了 62

炊込み すし おかゆ 玄米 雑穀米 発芽玄米

お知らせ

●工場出荷時は「60」に設定しています。

ごはんの保温温度を上げたいとき (60 → 74 に上げる)

1 コース を押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 保温 を押す 受付音 (ピッ) はしません

予約1・2 を押す 受付音 (ピッ) はしません

保温 を押す 01

3 炊飯 を押す 60

4 コース を押して「74」を表示させる

押すごとに「62 → 74 → 76 → 72 → 60 → 62」の順に変わります

4 秒後に完了

完了 74

炊込み すし おかゆ 玄米 雑穀米 発芽玄米

お願い

●1 2 時間を超える保温はしないでください。

●変更後、においがするときは「76」、変色・乾燥するときは「72」に変更してください。

お知らせ

●工場出荷時は「60」に設定しています。

ごはんのこげが気になるとき

1 コース を押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 保温 を押す 受付音 (ピッ) はしません

予約1・2 を押す 受付音 (ピッ) はしません

保温 を押す 01

3 コース を押して「02」を選ぶ

02

炊飯 を押す So:Hi

4 コース を押して「So:Lo」を表示させる

押すごとに「So:Lo」「So:Hi」「So:Lo」...の順に変わります

4 秒後に完了

完了 So:Lo

炊込み すし おかゆ 玄米 雑穀米 発芽玄米

お願いとお知らせ

●元に戻すときは、もう一度同じ操作をしてください。

●16 秒以上何も操作されないときは現在時刻表示に戻ります。(設定できていません)

精米度のばらつきでうまく炊けないとき

1 コース を押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 保温 を押す 受付音 (ピッ) はしません

予約1・2 を押す 受付音 (ピッ) はしません

保温 を押す 01

3 コース を2回押し「03」を選ぶ

03

炊飯 を押す

4 コース を押して「0」を表示させる

押すごとに「0」を表示したり、消したりします

4 秒後に完了

完了 0

炊込み すし おかゆ 玄米 雑穀米 発芽玄米

お知らせ

●変更すると、「無洗米」「銀シャリ」「少量」は選べなくなります。

●炊飯時間は、約60分になります。

終了音を消したいとき (炊飯・再加熱・お手入れの終了音を消す)

1 コース を押し「▲」を「早炊き」に合わせる

2 保温 を約 10 秒間押す

完了 OFF

炊込み すし おかゆ 玄米 雑穀米 発芽玄米

お知らせ

●変更しても、ボタン受付音は消えません。

保証とアフターサービス

よくお読みください

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、
お買い求め先へお申し付けください。

- 転居や贈答品などでお困りの場合は
・修理は、「修理ご相談窓口」へ！
・その他は、「お客様ご相談センター」へお問い合わせください。

- 保証書(別添付)
お買い上げ日・お買い求め先などの記入を確かめ、
お買い求め先から受け取り、保管してください。

保証期間：お買い上げ日から本体1年間

- 補修用性能部品：弊社は、IHジャー炊飯器の機能を維持するために必要な部品を、製造打ち切り後6年間保有しております。

修理を依頼されるとき

P.20～25でご確認のあと、直らないときは電源プラグを抜き、お買い求め先へご連絡ください。

ご質問や別売品のお問い合わせなどはホームページでも → <http://panasonic.co.jp/cs/>

修理に関するご相談

ナショナル パナソニック 修理ご相談窓口

ナビダイヤル
(全国共通番号) 0570-087-087

- 電話をかけられますと、まずNTTより通話料金の目安をお知らせします。
- 携帯電話・PHS・IP/光電話等の場合は、直接各地域の「修理ご相談窓口」におかけください。

※電話番号をよくお確かめの上、おかけください。

各地域の「修理ご相談窓口」 ・地区・時間帯によって、集中修理ご相談窓口に転送させていただく場合がございます。

北海道地区			
札幌	札幌市厚別区厚別南2丁目17-7 ☎(011)894-1251	帯広	帯広市西20条北2丁目23-3 ☎(0155)33-8477
旭川	旭川市2条通16丁目1166 ☎(0166)22-3011	函館	函館市西栲楼589番地241 (函館流通御センター内) ☎(0138)48-6631
東北地区			
青森	青森市大字浜田字豊田364 ☎(017)775-0326	宮城	仙台市宮城野区扇町74-18 ☎(022)387-1117
秋田	秋田市外旭川字小合地3-1 ☎(018)868-7008	山形	山形市平清水1丁目1-75 ☎(023)641-8100
岩手	盛岡市厨川5丁目1-43 ☎(019)645-6130	福島	郡山市亀田1丁目51-15 ☎(024)991-9308
首都圏地区			
栃木	宇都宮市上戸祭3丁目3-19 ☎(028)689-2555	東京	東京都世田谷区宮坂2丁目26-17 ☎(03)5477-9780
群馬	前橋市箱田町325-1 ☎(027)254-2075	山梨	甲府市宝1丁目4-13 ☎(055)222-5822
茨城	つくば市筑穂3丁目15-3 ☎(029)864-8756	神奈川	横浜市港南区日野5丁目3-16 ☎(045)847-9720
埼玉	桶川市赤堀2丁目4-2 ☎(048)728-8960	新潟	新潟市東区東明1丁目8-14 ☎(025)286-0180
千葉	千葉市中央区末広5丁目9-5 ☎(043)208-6034		
中部地区			
石川	金沢市横川3丁目20 ☎(076)280-6608	愛知	名古屋市瑞穂区塩入町8-10 ☎(052)819-0225
富山	富山市根家町1丁目1-4 ☎(076)424-2549	岐阜	岐阜市中鷲4丁目42 ☎(058)278-6720
福井	福井市問屋町2丁目14 ☎(0776)21-0622	高山	高山市花岡町3丁目82 ☎(0577)33-0613
長野	松本市寿北7丁目3-11 ☎(0263)86-9209	三重	津市久居野村町字山神421 ☎(059)254-5520
静岡	静岡市葵区千代田7丁目7-5 ☎(054)287-9000		

ご連絡いただきたい内容

- ①品名「IHジャー炊飯器」
- ②品番
- ③お買い上げ日
- ④故障の状況(できるだけ具体的に)

- 保証期間中は：保証書の規定に従って、お買い求め先が修理をさせていただきますので、製品に保証書を添えてご持参ください。
- 保証期間後は：診断をして、修理できる場合、ご要望により修理させていただきます。下記修理料金の仕組みをご参照のうえご相談ください。
- 修理料金は、次の内容で構成されています。

技術料	診断・修理・調整・点検などの費用です。
部品代	修理に使用した部品および補助材料代です。
出張料	ご依頼により、技術者を派遣する費用です。
- ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて（裏表紙）

使いかた・お買い物などのご相談

ナショナル パナソニック お客様ご相談センター

365日
受付9時～20時

- 電話 フリーダイヤル ☎ 0120-878-365
- FAX フリーダイヤル ☎ 0120-878-236
- 携帯電話・PHSでのご利用は… 06-6907-1187

Help desk for foreign residents in Japan
Tokyo (03)3256-5444 Osaka (06)6645-8787
Open:9:00 -17:30 (closed on Saturdays/Sundays/national holidays)

近畿地区			
滋賀	栗東市豊仙寺1丁目1-48 ☎(077)582-5021	奈良	大和郡山市筒井町800番地 ☎(0743)59-2770
京都	京都市伏見区竹田中川原町71-4 ☎(075)646-2123	和歌山	和歌山市中島499-1 ☎(073)475-2984
大阪	大阪市城東区関目2丁目15-5 ☎(06)6359-6225	兵庫	神戸市須磨区弥栄台3丁目13-4 ☎(078)796-3140
中国地区			
鳥取	鳥取市安長295-1 ☎(0857)26-9695	浜田	浜田市下府町327-93 ☎(0855)22-6629
米子	米子市米原4丁目2-33 ☎(0859)34-2129	岡山	岡山市田中138-110 ☎(086)242-6236
松江	松江市平成町182番地14 ☎(0852)23-1128	広島	広島市西区南観音1丁目13-5 ☎(082)295-5011
出雲	出雲市渡橋町416 ☎(0853)21-3133	山口	山口市小郡下郷220-1 ☎(083)973-2720
四国地区			
香川	高松市勅使町152-2 ☎(087)868-6388	高知	高知市仲田町2-16 ☎(088)834-3142
徳島	徳島市沖浜2丁目36 ☎(088)624-0253	愛媛	愛媛県伊予郡砥部町八倉75-1 ☎(089)905-7544
九州地区			
福岡	春日市春日公園3丁目48 ☎(092)593-9036	熊本	熊本市健軍本町12-3 ☎(096)367-6067
佐賀	佐賀市鍋島町大字八戸字上深町3044 ☎(0952)26-9151	天草	天草市港町18-11 ☎(0969)22-3125
長崎	長崎市東町1919-1 ☎(095)830-1658	鹿児島	鹿児島市与次郎1丁目5-33 ☎(099)250-5657
大分	大分市萩原4丁目8-35 ☎(097)556-3815	大島	奄美市名瀬朝仁町11-2 ☎(0997)53-5101
宮崎	宮崎市本郷北方字草葉2099-2 ☎(0985)63-1213		
沖縄地区			
沖縄	浦添市城間4丁目23-11 ☎(098)877-1207		

仕様

仕 様						
お米	コース	炊飯時間の目安（分） ・（ ）内は「炊飯」ボタンを2度押ししたとき	保温※	予約可能時間	炊飯容量（カップ数） ・（ ）内は、具を入れて炊くとき	
					SR-HA101	SR-HA181
白米 ／ 無洗米	銀シャリ	56（42～50）	○	70分前～	0.5～5.5	1～10
	ふつう	48（28～41）		60分前～		
	少量	48（30～32）	○	60分前～	0.5～1.5	1～2.5
	早炊き	20～32（18～30）	○	－	0.5～5.5	1～10
	炊込み	48～54	×	－	1～4	2～8
		炊きおこわ 43～48			1～3	2～6
	す し	47（26～34）	○	50分前～	1～5.5	2～10
	おかゆ	50～67	×	70分前～	全がゆ 0.5～1.5（0.5～1）	全がゆ 0.5～3（0.5～2.5）
5分がゆ 0.5～1（0.5）					5分がゆ 0.5～2（0.5～1.5）	
玄 米		110～120	×	130分前～	1～3（1～2）	1～7（1～5）
雑 穀 米		50～56（32～40）	×	60分前～	0.5～4	1～8
発 芽 玄 米		50～70（32～50）	×	60分前～	0.5～4（0.5～3）	1～8（1～7）

※「×」印も、自動的に保温になりますが、おすすめできません。

		SR－HA101	SR－HA181
電 源		交流 100 V 50／60 Hz	
消費電力（約）	炊飯時	1200 W	1400 W
	保温時	850 W（19.3 Wh※1）	600 W（24.3 Wh※1）
コードの長さ		1.0 m	
質量（約）		4.6 kg	5.7 kg
大きさ（幅×奥行×高さ）		25.0 cm × 31.2 cm × 20.7 cm（43.1 cm※2）	27.9 cm × 34.0 cm × 23.8 cm（49.0 cm※2）

- 消費電力は瞬間に消費する最大の電力容量です。
- 電源が“切”の状態での消費電力は、約 0.6W です。（電源プラグを接続した状態）
- この製品は、日本国内用に設計（電源周波数 50Hz／60Hz の切替は不要）されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では、使用できません。また、アフターサービスもできません。

家庭用品品質表示法に基づく省エネ関連表示

	SR－HA101	SR－HA181
最大炊飯量	1.0 L	1.8 L
区分名	B	D
蒸発水量	60.8 g	75.6 g
年間消費電力量	96.0 kWh/ 年	144.5 kWh/ 年
1 回当たりの炊飯時消費電力量	187 Wh	239 Wh
1 時間当たりの保温時消費電力量	19.3 Wh	24.3 Wh
1 時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.69 Wh	0.69 Wh
1 時間当たりの待機時消費電力量	0.62 Wh	0.62 Wh

注記 ● 1 回当たりの炊飯時消費電力量は、「白米／銀シャリ」コースでの電力量です。
1 時間当たりの保温時消費電力量は、工場出荷時の保温設定での電力量です。
●実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用コース、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。
●年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名も同法に基づいています）
●蒸発水量は、1 回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

松下電器産業株式会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、折り返し電話させていただくときのため、ナンバー・ディスプレイを採用しています。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

愛情点検

長年ご使用のIHジャー炊飯器の点検を！

こんな症状は
ありませんか

- ご使用中に、コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- 本体から煙が出たり、こげ臭いにおいがする。
- 本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある。
- 炊飯中、底部のファンが回っていない。
- その他の異状や故障がある。

このような症状のときは、
事故防止のため、スイッチを
切り、コンセントから電源
プラグを抜いて、必ず販売
店に点検をご相談ください。

便利メモ（おぼえのために、記入されると便利です）

お買い上げ日	年 月 日	品番	販売店名	☎ ()
--------	-------	----	------	-------

松下電器産業株式会社 キッチン機器ビジネスユニット

〒673-1447 兵庫県加東市佐保5番地

© 2008 Matsushita Electric Industrial Co., Ltd. All Rights Reserved.

RZ19-B69
S0908K0